

A whisk and a small blue bowl containing four brown eggs are positioned in the top-left corner.

Кулинария

A bunch of yellow bell peppers and red cherry tomatoes with green leaves is located in the top-right corner.

Технология приготовления блюд из яиц



На этом уроке:

1

польза и вред яиц;

2

способы определения свежести яиц;

3

способы хранения яиц;

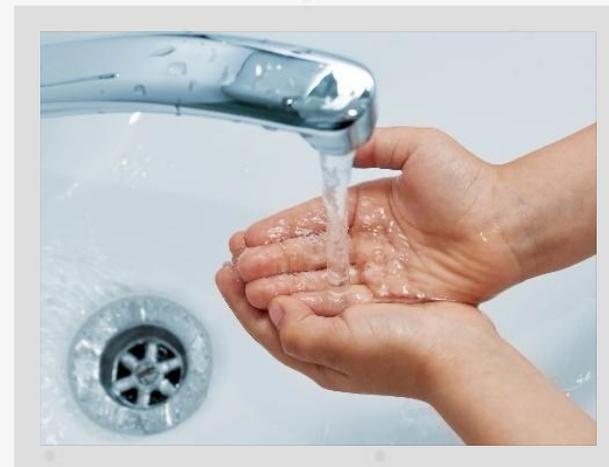
4

блюда из яиц.

Полезьа и вред яиц



Полезьа и вред яиц



Интересные факты

Коллибри
и



Страус



Интересные факты

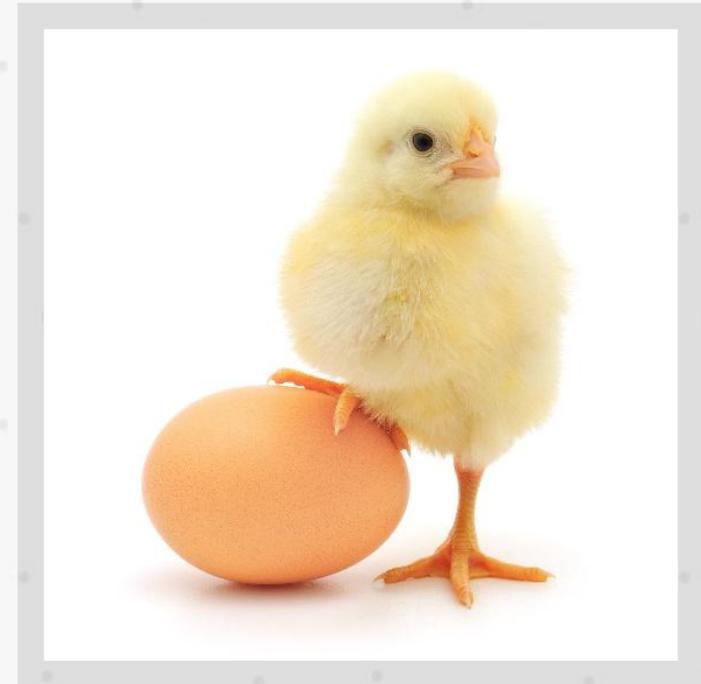
Яйцо страуса вкрутую варят 2 часа



Интересные факты



Хранение яиц



Интересные факты

По питательным свойствам



Интересные факты

По пользе

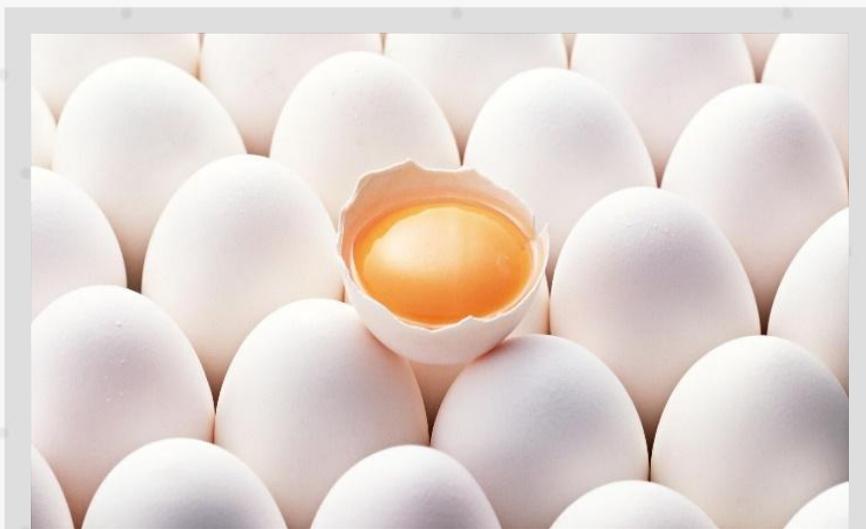


Интересные факты



Виды яиц

Диетические
(срок хранения 1–6 суток)



Столовые
(срок хранения 7–15 суток)



Определение свежести яиц

Овоскоп



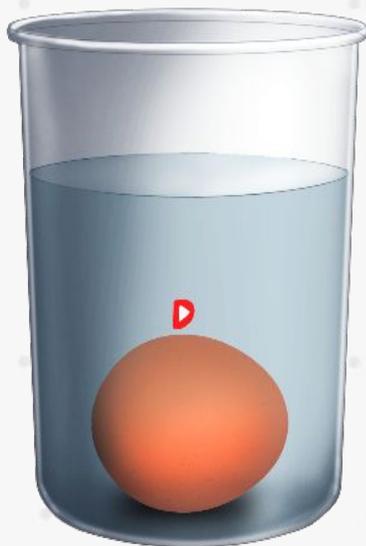
Свежее



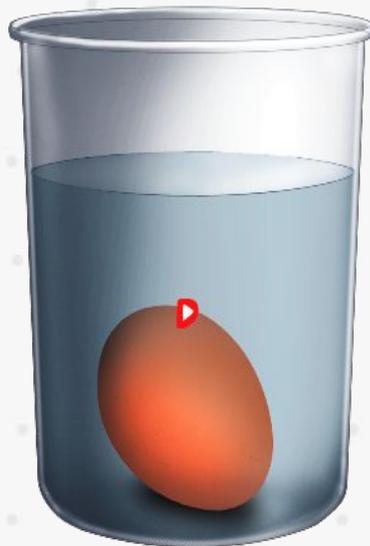
Несвежее



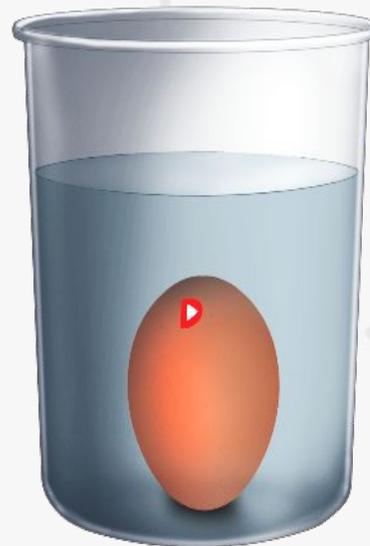
Определение свежести яиц



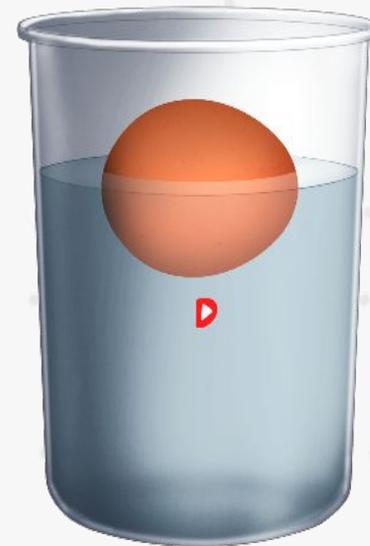
Свежее яйцо
1-6 дней
диетическое



Хранится яйцо
7-10 дней
столовое



Хранится яйцо
11-14 дней
столовое

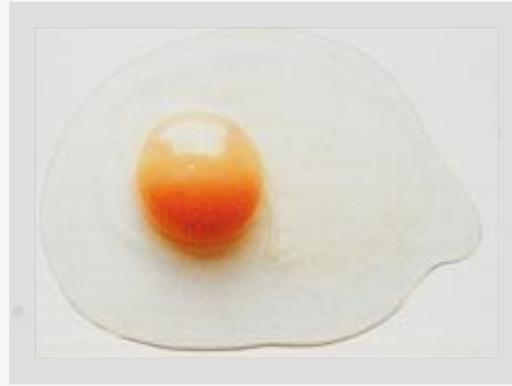


Недоброкачественное
яйцо

Определение свежести яиц



Свежеснесённое яйцо



Яйцо недельной давности



Возраст яйца
2-3 недели

Маркировка яиц

Д – диетические

С – столовые



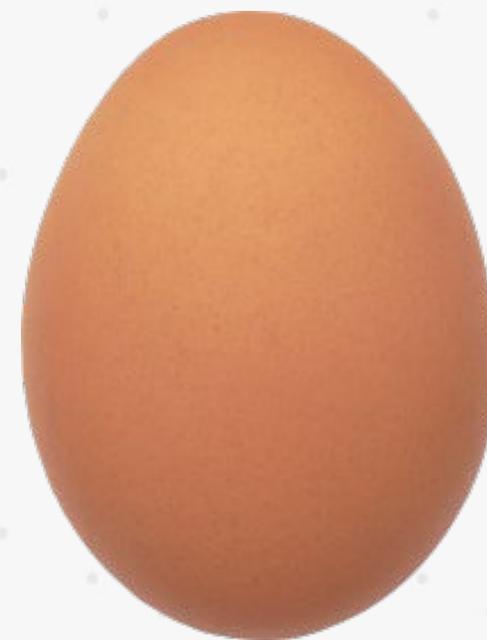
М
мелкое



2



1



0
отборное

Хранение яиц



Блюда из яиц



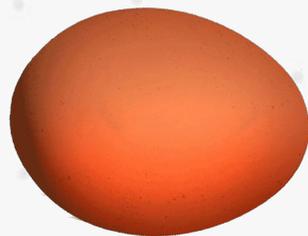
Гоголь-моголь



Отделение желтков от белков



Отделение желтков от белков



Отделение желтков от белков



Варка яиц

Яйцо всмятку



варить 3 минуты

Яйцо в мешочек



варить 4–5 минут

Яйцо вкрутую



варить 7–8 минут

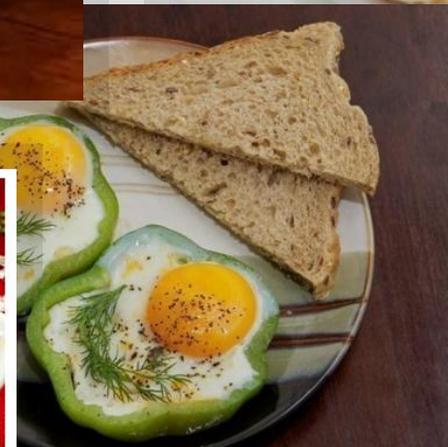
Варка яиц



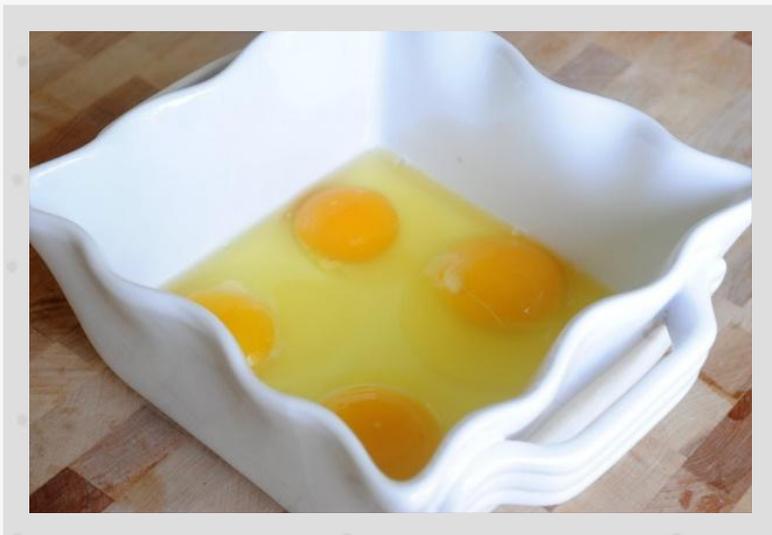
Подача яиц



Блюда из яиц



Жарка яиц



Блюда из яиц



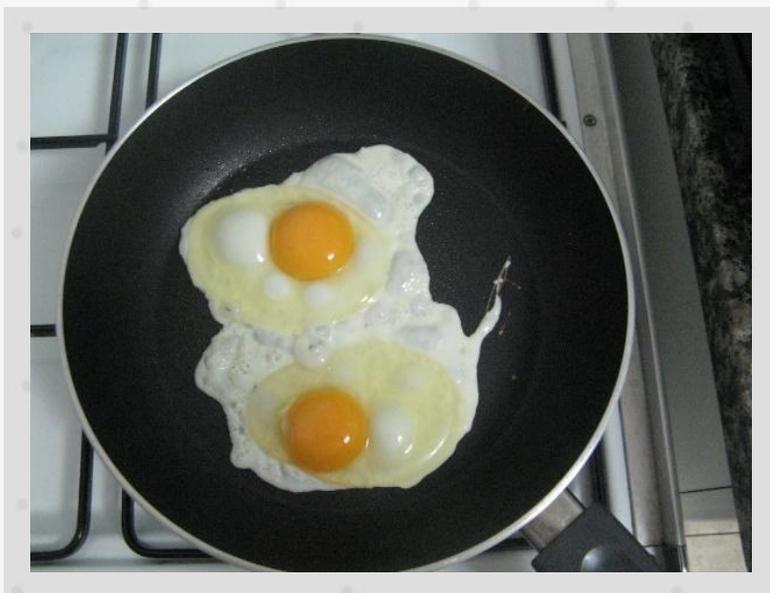
Яичница с гарниром



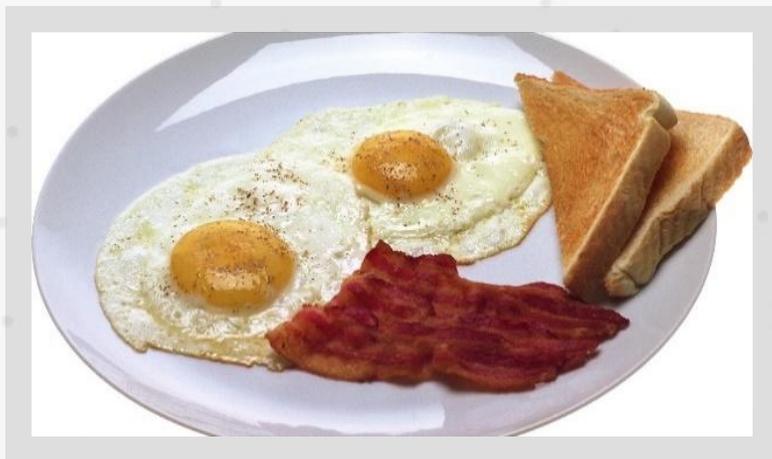
Технология приготовления яичницы-глазуньи



Технология приготовления яичницы-глазуньи



Подача яичницы-глазуньи



Омлет

Омлет (от фр. *omelette*) – блюдо французской кухни, приготавливаемое из слегка взбитых яиц, обжаренных в сковороде.



Итальянская
фриттата



Испанская
тортилья



Японский
ому-райсу



Русская
дрочёна

Технология приготовления омлета



Подача омлета



Итоги урока:

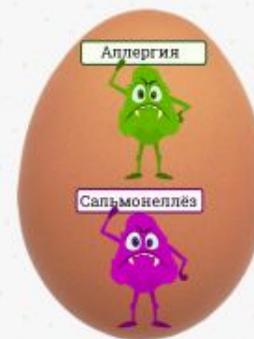
1

польза и вред яиц;

Польза и вред яиц



Польза и вред яиц



Итоги урока:

2

способы определения свежести яиц;

Определение свежести яиц



Свежее яйцо
1- 6 дней
диетическое



Хранится яйцо
7- 10 дней
столовое



Хранится яйцо
11- 14 дней
столовое



Недоброкачественное
яйцо

Определение свежести яиц



Свежеснесённое
яйцо



Яйцо недельной
давности



Возраст яйца
2-3 недели

Итоги урока:

3

хранение яиц;



Итоги урока:

4

блюда из яиц.

Подача яичницы-глазуньи



Омлет

Омлет (от фр. omelette) – блюдо французской кухни, приготавливаемое из слегка взбитых яиц, обжаренных в сковороде.



Итальянская фриттата



Испанская тортилья



Японский ому-райсу



Русская дрочёна